

ALJAOLIVA

Aceite de Oliva Virgen Extra

– 0,25L –



AOVE producido
y envasado en
el Aljarafe
sevillano

ORIGEN ESPAÑA

JARDÍN DEL ACEITE
ALJAOLIVA



ALJAOLIVA

Es una empresa familiar dedicada durante más de 15 años al sector de la aceituna de mesa, desde hace dos años, ha dado un giro empresarial produciendo aceite de la aceituna manzanilla, verdial y gordal, autóctonas del Aljarafe sevillano.

ALMAZARA

Con una tecnología 4.0, pensada para poder molturar con las altas temperaturas que hay en el Aljarafe sevillano a finales del verano, Aljaoliva cuenta con un proceso de climatización en frío en la tolva para mantener la temperatura en todo su proceso, desde la recepción hasta la obtención del aceite.

ALJARAFE SEVILLANO

El Aljarafe sevillano es una comarca situada en el oeste de la provincia de Sevilla, con una gran riqueza agrícola. Debe su microclima a la altitud y a encontrarse entre las riberas del río Guadalquivir y Guadiamar, que le confieren un clima mediterráneo tropical más suave que el de Sevilla capital.

VARIEDADES

La variedad principal es la manzanilla, junto con la verdial y gordal, autóctonas de esta comarca. La variedad manzanilla cuya extracción aún en verde le confiere un gran carácter al aceite muy frutado y algo más picante. El aceite de la variedad verdial es muy agradable al gusto con un sabor más dulce y afrutado, siendo la gordal en calibres pequeños (denominada azofairón de gordal) que da unos aceites muy particulares y exclusivos.

ELABORACIÓN

Aceite elaborado en el momento de llegada a la almazara, manteniendo la temperatura estable desde su descarga en la tolva, hasta su centrifugación final. Se obtiene un menor rendimiento pero la calidad de los zumos son de una alta calidad.

CONSUMO

Preferentemente 12 meses antes de la fecha de caducidad que aparece en la etiqueta.

CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz.

NOTA DE CATA

Este Aceite de Oliva Virgen Extra presenta un frutado intenso. Se trata de un aceite que se caracteriza por su color verde acentuado que produce sensaciones que lo identifican con su frescor de la aceituna verde. Sus aromas recuerdan a hierba recién cortada donde se pueden apreciar notas de manzana, almendra e higuera.

Debido a su delicadeza y a su justo equilibrio entre picante, amargo y dulce se trata de un aceite de oliva virgen extra muy versátil para su utilización como ingrediente principal en cualquier tipo de elaboración culinaria.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 ML

Valor energético	3.378 kJ – 900 kcal
Grasas	91 g
de las cuales:	
Saturadas	13 g
Monoinsaturadas	70 g
Polisaturadas	8 g
Hidratos de Carbono	0 g
de los cuales, azúcares	0 g
Proteínas	0 g
Sal	0 g

LOGÍSTICA

Envase Vidrio

Código GTIN13: 8437018885046
Capacidad: 0,25 L.
Dimensiones: 63x63x194 mm
Peso bruto: 0,488 kg

Embalaje

Código GTIN14: 18437018885043
Dimensiones: 203x257x256 mm
Peso bruto: 8,007 kg
Envases/Embalaje: 16 u

Europalé

Dimensiones: 1200x800x1362 mm
Peso: 592 kg
Embalajes/Europalé: 72 u
Alturas/Europalé: 6